



Les vins *J*
du **Jura**
Histoires d'appellations



Sommaire

Edito

La générosité d'un vignoble purement AOC

I - AOC géographiques

- Arbois, Terre Fertile
- Château-Chalon, Terre d'excellence
- Côtes du Jura, Terre de contrastes
- L'Etoile, Terre d'exception
- Les cépages jurassiens

II - AOC PRODUITS

- Macvin du Jura
- Crémant du Jura

III - MOIS ET METS

- Hiver
- Printemps
- Eté
- Automne



Édito

La générosité d'un vignoble purement A.O.C.

La superficie restreinte du vignoble jurassien, 1950 hectares, dispose d'une surprenante diversité de terroirs. La notoriété des vins du Jura est issue d'une identité forte, liée à l'histoire même de la région.

C'étaient à la fin du XIX^{ème} siècle 20 000 hectares de vignes qui s'étendaient dans tout le département, anéantis par le phylloxera et lentement rétablis par le courage des viticulteurs. Une nouvelle viticulture voit le jour, viticulture de qualité, récompensée par l'obtention d'une première Appellation d'Origine Contrôlée en 1936.

Les vignerons travaillent dans le respect des pratiques culturelles et œnologiques traditionnelles. Dynamiques, conscients et soucieux des richesses de leurs terres, ils donnent à la vigne la possibilité de s'épanouir dans différents terroirs. La vision globale et qualitative de la nature incite certains des viticulteurs à produire des vins biologiques, et à user de méthodes issues de l'agriculture biodynamique. La profonde compréhension des lois du « vivant » est à l'origine de cette démarche. La conservation et la fertilité des sols, ainsi que la production de produits de qualité créent un lien très étroit entre l'agriculteur et la terre.

Le climat et le sous-sol sont à l'origine de la diversité du Jura, mais la place prépondérante du savoir-faire du vigneron et les choix de vinification la développe et lui donnent ses lettres de noblesse. 225 exploitations viticoles aux profils variés, une riche gamme de produits et une diversité exceptionnelles offrent des accompagnements à toutes les occasions. Vins blancs, rouges ou rosés, vin jaune, vins tranquilles auxquels viennent s'ajouter les effervescents comme le Crémant du Jura. Caractère, richesse, typicité et générosité : des qualificatifs qui illustrent à merveille les vins du Jura.

Cinq cépages et six A.O.C. se côtoient aujourd'hui sur cette bande de 80 kilomètres. On distingue 4 A.O.C. « géographiques » : Arbois, Château Chalon, l'Etoile et Côtes du Jura ; et 2 A.O.C. « produits » : Macvin du Jura et Crémant du Jura.

Ces 6 appellations portent l'identité pleine du Jura, et symbolisent admirablement l'harmonie des cépages, des terroirs locaux et du savoir-faire des viticulteurs.

I. AOC Géographiques

- D'une superficie d'environ 2000 ha, le vignoble jurassien possède une grande diversité de terroir : 5 cépages, 6 AOC, environ 200 exploitations professionnelles aux profils variés et enfin une riche gamme de produits.

■ Le vignoble en quelques chiffres

En moyenne, sur plus de 10 ans, la production s'élève à 90 000 hectolitres par an. Plus de 500 exploitations sont recensées dans la production de raisin. 200 vignerons vivent de la vigne dans le Jura, ils représentent 95% de la production. Mais seulement 35 commercialisent plus de 10 ha. Ces quelques chiffres démontrent le morcellement important de l'activité avec de très petites exploitations. L'économie vitivinicole est évaluée à 63 millions d'euros (source SCEES).

■ La production

La production vitivinicole s'appuie sur trois structures, les coopératives, les producteurs indépendants et les maisons de négoce.

■ Les coopératives sont au nombre de quatre

Le volume vinifié par les caves coopératives représente 22% de la production. Au total elles regroupent 260 sociétaires pour une surface de 400 hectares.

■ Les producteurs indépendants

Le volume vinifié par ces domaines représente 36% de la production. A noter qu'il existe environ 201 petites exploitations (< 1 ha), qui vendent intégralement leur récolte de raisins ou qui la conservent pour leur consommation personnelle.

■ Les maisons de négoce

Elles ont une activité économique significative dans le domaine du négoce du raisin dans le Jura. Le négoce représente 42% du volume de production.

La particularité du négoce dans le Jura est d'être essentiellement un négoce producteur, acheteur de raisin, éleveur et vinificateur. Dans la famille négoce, on trouve aussi le plus important producteur de la région.

Arbois

Terre Fertile

Issue des termes celtes « ar » et « bos » signifiant « terre fertile », l'appellation Arbois fut la première de France, le 15 mai 1936. Son volume de production la place en tête des appellations du Jura, à hauteur de 37 000 hectolitres revendiqués sur cinq ans soit 40 % du vignoble du Jura. Les cinq cépages présents dans le vignoble jurassien peuvent relever de cette A.O.C.

Les treize communes, s'étendant sur 843 hectares de relief tourmenté, présentent des sols composés de marnes irisées très profondes. Les vignes plongent profondément leurs racines dans la terre de quelques villages vigneron au nord du Jura : Abergement-le-Grand, Les Arsures, Mathenay, Montigny-les-Arsures, Mesnay, Molamboz, Les Planches-près-Arbois, Pupillin, Saint-Cyr-Montmalin, Vadans et Villette-les-Arbois.

Renommée pour ses rouges prestigieux, vins légers et lumineux, la région d'Arbois peint le rouge en pastel, grenat ou rubis. Des vins de cépage atypiques issus d'un terroir exceptionnel et du savoir-faire vigneron ancestral s'épanouissent ainsi dans le plus petit des grands vignobles. Cette appellation est la terre de prédilection du Trousseau, nectar robuste et authentique et du Poulsard...

Blancs généreux fruités ou typés, vins jaunes expressifs, vin de paille et crémant viennent compléter la gamme avec succès et attestent du savoir faire des vigneron arboisiens.



Château-Chalon

Terre d'excellence

Village perché sur un éperon rocheux qui surplombe la vallée, Château-Chalon offre au visiteur la scène circulaire de son vignoble.

L'appellation est rigoureusement observée au fil des saisons, pour préserver ce patrimoine hors du commun.

Les contrôles de qualité sont plus nombreux que pour les autres AOC, et chaque année depuis 1958, une commission passe dans les vignes un peu avant les vendanges. Unique en son genre, cette équipe base son analyse sur le potentiel alcoolique du raisin, sur son état sanitaire et sur son rendement par parcelle. Ainsi les vins de Château-Chalon porte l'empreinte de l'excellence.

Sur ce territoire très restreint est uniquement produit le vin jaune, fruit du travail concomitant des hommes et du temps. Ce nectar exceptionnel, produit uniquement à partir du cépage savagnin, d'une couleur or, est laissé six ans et trois mois en fûts pour que s'éveille et se développe son caractère incomparable.

Vin des Rois ou rois des vins, ce trésor au caractère remarquable est magnifié dans un écrin de 62 cl : le clavelin. Il est fêté tous les ans lors de la Percée du Vin Jaune, grande fête des vigneron jurassiens qui a lieu le premier week-end de février.

Côtes du Jura

Terre de contrastes

De Salins à Saint Amour, cette bande de 80 kilomètres qui longe le Revermont sur une superficie totale de 640 hectares, regroupe aujourd'hui 105 communes, parmi lesquelles Beaufort, Arlay, ou encore Gevingey. Les jolis bourgs nichés au cœur du vignoble élaborent des produits atypiques et variés. L'AOC Côtes du Jura est l'occasion idéale de découvrir toutes les facettes de cette région de caractère.

L'appellation « Côtes du Jura » a vu le jour en 1937, elle est la plus étendue du Jura. Du nord au sud, elle couvre tout le vignoble jurassien, et cumule une très grande diversité de terroirs. Elle produit 23 000 hectolitres en moyenne, soit 25 % de la production.

Les cinq cépages présents dans le Jura peuvent relever de cette appellation, mais la production de blancs prédomine, tranquilles ou effervescents. Ronds, fruités, généreux, ces vins surprennent par leur caractère. Deux familles se côtoient : les blancs floraux, principalement issus du cépage Chardonnay, et les blancs racés, ou typés, fruits de l'impétueux Savagnin. Entre puissance et finesse, entre fraîcheur et élégance, ces vins accompagnent à merveille une grande variété de mets.

L'effervescence s'invite également à la table, les Crémants du Jura connaissent un succès grandissant, pour agrémenter les apéritifs entre amis.

L'Etoile

Terre d'exception

Appellation céleste pour un lieu exceptionnel, l'Etoile est chargé de mystère. On trouve deux explications à son nom : les cinq collines placent le village au centre d'un pentagramme, et la présence, de pentacrines. Les vignes regorgent de petites étoiles fossiles, notamment après la pluie, ce qui confère à cette région toute son originalité.

« Finalement, nos vins typés... et nos pentacrines sont un peu notre fierté » déclare le doyen du village de l'Etoile. Elle produit 2 600 hectolitres.

L'encépagement se compose majoritairement de chardonnay, mais aussi de savagnin, et en moindre proportion de Poulsard pour l'élaboration du vin de paille.

Les Jura blancs sont ici chez eux. Vins typés le plus souvent, quelquefois appelés « Tradition », les arômes de fruits secs abondent, et la longueur en bouche est admirable. Ces vins puissants expriment merveilleusement la richesse du terroir jurassien, richesse dont le vin de paille de l'Etoile porte incontestablement la trace.



■ Les cépages jurassiens

L'étendue de gamme des vins du Jura est exceptionnelle : blancs, rouges, rosés, macvin du Jura, Vin Jaune, Vin de paille, Crémant du Jura, Marc et Fine. Ces nectars sauront agrémenter les plats et repas quotidiens ainsi que les mets les plus délicats. La diversité des nectars jurassiens offre une très large palette de saveurs aux amateurs.

Rouges du Jura : finesse et légèreté

🍇 Le Trousseau

Un rouge rubis intense, des reflets limpides rappelant la cerise, la robe du trousseau séduit. Au nez, la surprise se poursuit : arômes de fruits rouges et noirs sauvages comme la fraise, la mûre ou la prune auxquels se joignent des notes épicées, légèrement poivrées.

Il a le caractère des vins rouges du Jura et offre des tannins souples et délicats. Ses grains d'un noir intense donnent un vin rond, charpenté et de longue date.

🍇 Le Pinot Noir

La robe profonde du pinot noir annonce toute la puissance des vins de caractère. Son parfum en offre l'intensité et la richesse, allant de la framboise au cassis. Une large palette d'arômes, donc, qu'une note épicée équilibre à merveille. L'attaque est vive, le tannin velouté et soyeux. Un véritable régal de fraîcheur issu de grappes aux grains serrés et très noirs.

🍇 Le Poulsard

Il est aussi appelé Ploussard à Arbois et Pupillin, et représente environ 14% de l'encépagement rouge dans le Jura.

Tendresse pastel, laissant quelquefois entrevoir des reflets légèrement orangés, le nez est assailli de douceur, grâce aux arômes délicats et aux accents épicés. Il offre en bouche une complexité aromatique forte, qui s'enrichit avec l'âge. Ses grains à jus blanc sont assez gros, ses feuilles grandes et très découpées.



Blancs du Jura : rondeur et tradition

🍇 Le Savagnin

L'origine du savagnin, cousin des Traminer alsaciens, est mal connue. Il pourrait provenir d'Autriche ou de Hongrie. Lors des croisades, il aurait été envoyé par des religieuses hongroises aux abbesses de Château-Chalon. Le cépage Savagnin représente actuellement plus de 23% de l'encépagement avec environ 459 hectares. Ses grappes sont courtes et petites, ses raisins charnus et ronds. Cépage exigeant, il s'extériorise à merveille sur le terroir jurassien, pour produire le fameux vin jaune.



🍇 Le Chardonnay

Il est actuellement le cépage le plus répandu et représente 42% du vignoble jurassien. Sa robe jaune claire, brillante et limpide, laisse entrevoir des éclats argentés. Senteurs d'aubépine et de tilleul, douceur de fruits jaunes avoisinant quelquefois les fruits exotiques, ce cépage atypique est souvent assemblé au savagnin, mais présente une typicité propre. Le printemps semble survivre toute l'année grâce à son potentiel aromatique très riche, ses arômes fleuris, et son équilibre frais et bien charpenté. Pour en saisir toute la complexité, le chardonnay ne se boit pas trop jeune.

II. AOC Produits

■ Macvin du Jura

L'appellation Macvin du Jura couvre l'ensemble des aires d'AOC des vins du Jura. Obtenue en 1991, ce mistelle représente plus de 3 % de la production totale AOC jurassienne.

Connu depuis le XIV^{ème} siècle, il est issu de jus de raisin non fermentés, les moûts, auxquels on intègre un tiers de marc. Ce savant mélange vieillit en fût de chênes au moins 12 mois et peut même s'y attarder pendant plusieurs années. Originellement, le blanc était privilégié. Cépages savagnin et chardonnay confèrent à ce vin de liqueur ses arômes de mirabelles, de pruneau cuit et de fruits confits.

Les cinq cépages jurassiens peuvent prétendre à cette prestigieuse appellation, ils doivent pour cela présenter entre 16° et 22° d'alcool. Certains vigneron proposent des Macvins rouges, ou rosés, dans la composition desquels apparaît le pouslard, voire le pinot noir. Surprenants ces nouveaux apéritifs aux arômes plus marqués de fruits, révélant en bouche des notes de cerises ou de mûres.

Atypique, le Macvin du Jura s'apprécie frais, en apéritif ou sur des entrées sucrées comme le melon. Souvent rehaussé en caramel par les chefs cuisiniers pour accompagner un foie gras, il est également le compagnon idéal d'une crème brûlée. Ses nouvelles couleurs rendent son nez, mémorable, encore plus complexe. Il devient dès lors le compagnon idéal de desserts aux fruits et même de douceurs chocolatées.

Cocktail gaulois

Versez dans une coupe à crémant 1 volume de Macvin, y ajouter 5 volumes de Crémant du Jura. Prenez le temps d'ajouter quelques raisins secs dans le verre, ils adouciront et agrémenteront ce cocktail au nom trompeur.

Crémant du Jura

Cette AOC, apparue en 1995, voit sa production progresser régulièrement. Elle représente actuellement plus de 20% de la production des AOC jurassiennes et couvre toute la région AOC du Jura. Les cinq cépages présents dans ce vignoble (pouslard, trousseau, pinot noir, chardonnay et savagnin) sont autorisés pour sa production.

L'effervescence du Jura remonte au XVIII^{ème} siècle, période à laquelle on trouve les premières traces de ce vin effervescent dans la région. Les méthodes d'élaboration traditionnelles sont restées les mêmes, et l'originalité du Crémant du Jura, intacte. Pour le Crémant du Jura blanc, produit dans plus de 90% des exploitations, le chardonnay doit représenter au moins 50% de la cuvée. Pour le rosé, le pouslard et le pinot noir sont à hauteur minimale de 50% de la cuvée. Les raisins doivent nécessairement être vendangés à la main, puis transportés en caisses percées, et pressurés par grappes entières.

Ses bulles fines et fraîches font pétiller tous les moments de convivialité. Apprécié au cours d'apéritifs festifs, sa robe légèrement dorée, quelquefois embellie par quelques reflets argentés, le Crémant du Jura séduit également vos desserts et vos plats raffinés.

III. Mois et mets

Hiver

Tourte aux légumes potagers et à la Morteau

Ôter les côtes des feuilles de chou, lavez, équeutez les épinards, l'oseille, préparez les feuilles de bettes. Lavez. Émincez en fines rouelles les tronçons de poireaux.

Cuire séparément à la vapeur les feuilles de chou, les épinards et les bettes. Refroidissez et les déposer sur un linge.

Réunir l'œuf, le blanc avec le lait, le sel, le poivre et les herbes hachées.

Tapissez le fond d'une tourte de feuilles de chou de manière à pouvoir les replier sur le dessus. Montez le gâteau, couche par couche en alternant les légumes, la Morteau et les éléments de liaison.

Refermer par les feuilles de chou. Cuire le gâteau couvert de papier aluminium au bain-marie à 180°C pendant une heure.

Pour 4 personnes

- 1 chou vert
- 1 laitue
- 1 oeuf + 1 blanc
- 150g de poireaux
- 1 Morteau cuite, tranchée finement dans la longueur
- 50 cl de lait
- Persil, estragon, ciboulette, coriandre, marjolaine
- 100g verte de bette
- 50g d'oseille

 Vin conseillé :

UN VIN ROUGE DU JURA

Cépage Poulsard

Servir à 14-15°C sortie de cave

Printemps

Filets de truite de Pays à la crème de Vin Jaune et tuiles aux noix et au Comté

Pour 6 personnes

- 6 truites blanches de Pays ou 12 filets de truite
- 100g de beurre
- 30cl de crème épaisse
- 10cl de Vin Jaune
- 1 échalote ciselée
- 60g de comté râpé
- 60g de brisures de noix
- Sel, poivre

Confection des tuiles

Mélanger les brisures de noix et le comté râpé.

Prendre une plaque de cuisson et disposer une feuille de papier sulfurisé. Positionner le mélange en 6 portions espacées. Mettre au four chaud à 200°C jusqu'à coloration souhaitée et réserver sur du papier absorbant.

Préparation des truites

Faire chauffer une poêle, faire fondre le beurre.

Disposer les filets de truite côté peau, assaisonner, ajouter l'échalote ciselée.

Faire cuire 2 à 3 minutes et débarrasser sur du papier absorbant.

Dégraisser, puis déglacer avec le Vin Jaune, faire réduire.

Ajouter la crème épaisse, porter à ébullition.

Vérifier l'assaisonnement et passer au chinois.

 Vin conseillé :

VIN JAUNE

Cépage Savagnin

Servir entre 15 et 17°C, ouvert quelques heures auparavant.

Eté

Salade du jardin à la crème de mangue & sureau

Pour 4 personnes

- 1 mangue bien mûre
- 3 dl d'huile d'olive
- Fleurs de sureau
- 1 citron

Éplucher la mangue, en détacher la pulpe, la mettre dans un mixer.

Infuser les fleurs de sureau dans l'huile d'olive tiédi, refroidir.

Monter la sauce en mixant la pulpe, versez en filet l'huile comme pour une mayonnaise.

Assaisonner la salade avec un trait d'huile d'olive et de jus de citron.

Dresser un fond d'assiette de sauce de mangue et la salade en bouquet au centre.



Vin conseillé :

UN VIN BLANC DU JURA

Cépage Chardonnay

Servir à 11°C.



Automne

Tombée des sous-bois : pavé de bœuf rôti au four, pommes grand-mère

Laver les pommes de terre, les couper en 2 sans les éplucher et les saisir côté chair dans une poêle chaude avec du beurre et de l'huile. Les colorer et les retourner. Saler avec le sel de Guérande. Finir la cuisson au four environ 45 minutes thermostat 8.

Poêler les pleurotes au beurre moussieux, ajouter échalote ciselée et persil haché, réserver au chaud.

Marquer le bœuf en cuisson dans une poêle chaude avec huile et beurre, retourner une fois coloré, et finir la cuisson, au four. Débarrasser la viande, ajouter l'échalote ciselée dans la poêle, remettre sur le feu. Déglacer au Trousseau et ajouter le fond de veau, réduire et vérifier l'assaisonnement.

Disposer le pavé de bœuf au milieu de l'assiette, ajouter les champignons poêlés, disposer vos pommes grand-mère harmonieusement, et arroser du jus de cuisson.

Pour 4 personnes

- 4 pièces de filet de bœuf
- 400g de pommes de terre
- 200g de pleurotes
- 2 échalotes ciselées
- 50g de beurre
- 2 dl d'huile de tournesol
- 15cl de fond de veau lié
- 50g de persil plat haché
- Sel de Guérande



Vin conseillé :

VIN ROUGE DU JURA

Cépage : Trousseau

Servir 15-16°C sortie de cave

Comité Interprofessionnel des Vins du Jura
Château Pécauld - BP 41 - 39600 Arbois
Tel : 03 84 66 26 14 - Fax : 03 84 66 10 19
Courriel : civj@jura-vins.com

CONTACT PRESSE :

ROUGE GRANIT
Laurent Courtial & Caroline Campalto
38 rue de l'Université - 69007 Lyon
Tél : 04 37 65 08 59 - fax : 04 37 65 78 41
lcourtial@rouge-granit.fr